

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №32»



АКТ
проведения комиссионной проверки по обеспечению безопасным и
качественным питанием обучающихся МБОУ «СШ 32»

от 24.04.2023

Во исполнение приказа от 06.04.2023 г. «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасным питанием обучающихся» комиссия в составе:

А.А. Низамова – заместитель директора, член комиссии;

Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;

Т.Н. Недорубова – фельдшер школы, член комиссии;

Ю.А. Яковлевич, В.Ю. Дудник – представитель родительского комитета 3б класса, в присутствии А.В. Розинкиной – заведующим производством школьной столовой, 24.04.2023 провели комиссионную проверку по вопросу обеспечения обучающихся безопасным и качественным питанием в школьной столовой в соответствии со следующим планом-заданием:

<i>Направление внутреннего контроля</i>	<i>Вопросы внутреннего контроля</i>	<i>Методы</i>
1. Соблюдение санитарных норм и правил по предотвращению заболеваемости и возникновения случаев заболеваемости инфекционных заболеваний, обеспечения безопасным качественным питанием в школьной столовой. 2. Удельный вес несъеденной пищи. 3. Наличие насекомых.	1. Соблюдение санитарных норм и правил в школе. 2. Обеспечение безопасного качественного питания. 3. Контроль удельного веса несъеденной пищи	Собеседование. Визуальный осмотр.

Цель оперативной проверки: обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся школы.

Правовые основания проведения внеплановой оперативной проверки:

- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- приказа Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 14.01.2010 №12 «Об исключении случаев бесконтрольной деятельности в части организации детского питания в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры;
- План работы МБОУ «СШ №32» на 2022-2023 учебный год.

В ходе комиссионной проверки комиссией установлено:

1. В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. В обеденном зале размещен уголок, с утверждённым директором школы циклическим меню.

2. Блюда, предоставленные обучающимся, соответствуют блюдам в меню на стенде.

3. Состояние мебели в школьной столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки), имеется маркировка на разделочном инвентаре, оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям санитарных норм.

4. Отбор суточных проб ведется в полном объеме, не допускается повторяемость одних и тех же блюд в один и тот же день или последующих два дня.

5. Со стороны лиц, ответственных за питание, осуществляется систематический контроль, о чём свидетельствуют их подписи в бракеражном журнале. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник. Бракеражный журнал заполняется по форме, бракераж готовых блюд осуществляется в полном составе, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно.

6. Удельный вес несъеденного завтрака равен %.

7. Школьная столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников пищеблока.

8. Насекомых в столовой не обнаружено.

По результатам проведения комиссионной проверки комиссия пришла к следующим выводам:

1. Считать соблюдение санитарных норм и правил при организации питания, обеспечении обучающихся безопасным качественным питанием в школьной столовой (в том числе профилактика кишечных инфекций) на удовлетворительном уровне.

2. А.А. Низамовой, заместителю директора, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

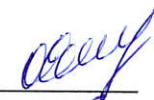

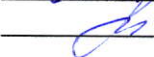
2. А.В. Розинкиной, заведующему производством школьной столовой, рекомендовать усилить контроль за соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов; за весом еды, за своевременной и качественной уборкой, дезинфекцией технологического оборудования, инвентаря, посуды с применением дезинфицирующих средств.

3. Т.Н. Недуровой, фельдшеру школы, рекомендовать усилить контроль за:

- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;
- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;
- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;
- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;
- соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:


О.И. Сакунова

А.А. Низамова

Е.В. Мирашенкова

Т.Н. Недурова

Представители родителей 3б класса




Ю.А. Яковлевич

В.Ю. Дудник

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №32»

УТВЕРЖДАЮ
Исполняющий обязанности
директора МБОУ «СШ № 32»
О.И. Сакунова
« 6 » апреля 2023г.

АКТ
проведения комиссионной проверки по обеспечению безопасным и
качественным питанием обучающихся МБОУ «СШ 32»

от 06.04.2023

Во исполнение приказа от 06.04.2023 г. «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасным питанием обучающихся» комиссия в составе:

А.А. Низамова – заместитель директора, член комиссии;

Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;

Т.Н. Недорубова – фельдшер школы, член комиссии;

Г.А. Нурмухаметова, У.С. Абдуразакова – представитель родительского комитета 2в класса, в присутствии А.В. Розинкиной – заведующим производством школьной столовой, 06.04.2023 провели комиссионную проверку по вопросу обеспечения обучающихся безопасным и качественным питанием в школьной столовой в соответствии со следующим планом-заданием:

Направление внутреннего контроля	Вопросы внутреннего контроля	Методы
1. Соблюдение санитарных норм и правил по предотвращению заболеваемости и возникновения случаев заболеваемости инфекционных заболеваний, обеспечения безопасным качественным питанием в школьной столовой. 2. Удельный вес несъеденной пищи.	1. Соблюдение санитарных норм и правил в школе. 2. Обеспечение безопасного качественного питания. 3. Контроль удельного веса несъеденной пищи	1. Собеседование. 2. Визуальный осмотр.

Цель оперативной проверки: обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся школы.

Правовые основания проведения внеплановой оперативной проверки:

- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- приказа Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 14.01.2010 №12 «Об исключении случаев бесконтрольной деятельности в части организации детского питания в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры;
- План работы МБОУ «СШ №32» на 2022-2023 учебный год.

В ходе комиссионной проверки комиссией установлено:

1. В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. В обеденном зале размещен уголок, с утверждённым директором школы циклическим меню.

2. Блюда, предоставленные обучающимся, соответствуют блюдам в меню на стенде.

3. Состояние мебели в школьной столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки), имеется маркировка на разделочном инвентаре, оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям санитарных норм.

4. Отбор суточных проб ведется в полном объеме, не допускается повторяемость одних и тех же блюд в один и тот же день или последующих два дня.

5. Со стороны лиц, ответственных за питание, осуществляется систематический контроль, о чём свидетельствуют их подписи в бракеражном журнале. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник. Бракеражный журнал заполняется по форме, бракераж готовых блюд осуществляется в полном составе, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно.

6. Удельный вес несъеденного завтрака равен %.

7. Школьная столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников пищеблока.

По результатам проведения комиссионной проверки комиссия пришла к следующим выводам:

1. Считать соблюдение санитарных норм и правил при организации питания, обеспечении обучающихся безопасным качественным питанием в школьной столовой (в том числе профилактика кишечных инфекций) на удовлетворительном уровне.

2. А.А. Низамовой, заместителю директора, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

2. А.В. Розинкиной, заведующему производством школьной столовой, рекомендовать усилить контроль за соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов; за весом еды, за своевременной и качественной уборкой, дезинфекцией технологического оборудования, инвентаря, посуды с применением дезинфицирующих средств.

3. Т.Н. Недорубовой, фельдшеру школы, рекомендовать усилить контроль за:

- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;
- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;
- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;
- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;
- соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

Председатель комиссии:

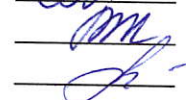


О.И. Сакунова

Члены комиссии:



А.А. Низамова



Е.В. Мирашенкова

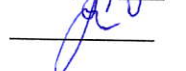


Т.Н. Недорубова

Представители родителей 2в класса



Г.А. Нурмухаметова



У.С. Абдуразакова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №32»



УТВЕРЖДАЮ

Исполняющий обязанности
директора МБОУ «СШ № 32»

О.И. Сакунова

2023г.

АКТ

**проведения комиссионной проверки по обеспечению безопасным и
качественным питанием обучающихся МБОУ «СШ 32»**

от 10.03.2023

Во исполнение приказа от 10.03.2023 г. «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасным питанием обучающихся» комиссия в составе:

А.А. Низамова – заместитель директора, член комиссии;

Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;

Т.Н. Недорубова – фельдшер школы, член комиссии;

А.И. Тайлашева – представитель родительского комитета 2б, 4а класса, в присутствии А.В. Розинкиной – заведующим производством школьной столовой, 03.02.2023 провели комиссионную проверку по вопросу обеспечения обучающихся безопасным и качественным питанием в школьной столовой в соответствии со следующим планом-заданием:

Направление внутреннего контроля	Вопросы внутреннего контроля	Методы
1. Соблюдение санитарных норм и правил по предотвращению заболеваемости и возникновения случаев заболеваемости инфекционных заболеваний, обеспечения безопасным качественным питанием в школьной столовой. 2. Удельный вес несъеденной пищи.	1. Соблюдение санитарных норм и правил в школе. 2. Обеспечение безопасного качественного питания. 3. Контроль удельного веса несъеденной пищи	1. Собеседование. 2. Визуальный осмотр.

Цель оперативной проверки: обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся школы.

Правовые основания проведения внеплановой оперативной проверки:

- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- приказа Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 14.01.2010 №12 «Об исключении случаев бесконтрольной деятельности в части организации детского питания в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры;
- План работы МБОУ «СШ №32» на 2022-2023 учебный год.

В ходе комиссионной проверки комиссией установлено:

1. В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. В обеденном зале размещен уголок, с утверждённым директором школы циклическим меню.

2. Блюда, предоставленные обучающимся, соответствуют блюдам в меню на стенде.

3. Состояние мебели в школьной столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки), имеется маркировка на разделочном инвентаре, оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям санитарных норм.

4. Отбор суточных проб ведется в полном объеме, не допускается повторяемость одних и тех же блюд в один и тот же день или последующих два дня.

5. Со стороны лиц, ответственных за питание, осуществляется систематический контроль, о чём свидетельствуют их подписи в бракеражном журнале. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник. Бракеражный журнал заполняется по форме, бракераж готовых блюд осуществляется в полном составе, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно.

6. Удельный вес несъеденного завтрака равен 7,8 %.

7. Школьная столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников пищеблока.

По результатам проведения комиссионной проверки комиссия пришла к следующим выводам:

1. Считать соблюдение санитарных норм и правил при организации питания, обеспечении обучающихся безопасным качественным питанием в школьной столовой (в том числе профилактика кишечных инфекций) на удовлетворительном уровне.

2. А.А. Низамовой, заместителю директора, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

2. А.В. Розинкиной, заведующему производством школьной столовой, рекомендовать усилить контроль за соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов; за весом еды, за своевременной и качественной уборкой, дезинфекцией технологического оборудования, инвентаря, посуды с применением дезинфицирующих средств.

3. Т.Н. Недорубовой, фельдшеру школы, рекомендовать усилить контроль за:

- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;
- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;
- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;
- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;
- соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

Председатель комиссии:

О.И. Сакунова

Члены комиссии:

А.А. Низамова

Е.В. Мирашенкова

Т.Н. Недорубова

Представители родителей 2б, 4а класса

А.И. Тайлашева

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №32»



АКТ
проведения комиссионной проверки по обеспечению безопасным и
качественным питанием обучающихся МБОУ «СШ 32»

от 03.02.2023

Во исполнение приказа от 03.02.2023 г. «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасным питанием обучающихся» комиссия в составе:

А.А. Низамова – заместитель директора, член комиссии;

Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;

Т.Н. Недорубова – фельдшер школы, член комиссии;

Е.В. Веприняк – представитель родительского комитета 2д класса;

Ю.В. Каратеевой – представитель Управляющего совета, родительского комитета 2д, 7а, 4б классов, в присутствии А.В. Розинкиной – заведующим производством школьной столовой, 03.02.2023 провели комиссионную проверку по вопросу обеспечения обучающихся безопасным и качественным питанием в школьной столовой в соответствии со следующим планом-заданием:

Направление внутреннего контроля	Вопросы внутреннего контроля	Методы
1. Соблюдение санитарных норм и правил по предотвращению заболеваемости и возникновения случаев заболеваемости инфекционных заболеваний, обеспечения безопасным качественным питанием в школьной столовой. 2. Удельный вес несъеденной пищи.	1. Соблюдение санитарных норм и правил в школе. 2. Обеспечение безопасного качественного питания. 3. Контроль удельного веса несъеденной пищи	1. Собеседование. 2. Визуальный осмотр.

Цель оперативной проверки: обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся школы.

Правовые основания проведения внеплановой оперативной проверки:

- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- приказа Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 14.01.2010 №12 «Об исключении случаев бесконтрольной деятельности в части организации детского питания в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры;
- План работы МБОУ «СШ №32» на 2022-2023 учебный год.

В ходе комиссионной проверки комиссией установлено:

1. В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. В обеденном зале размещен уголок, с утвержденным директором школы циклическим меню.

2. Блюда, предоставленные обучающимся, соответствуют блюдам в меню на стенде.

3. Состояние мебели в школьной столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки), имеется маркировка на разделочном инвентаре, оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям санитарных норм.

4. Отбор суточных проб ведется в полном объеме, не допускается повторяемость одних и тех же блюд в один и тот же день или последующих два дня.

5. Со стороны лиц, ответственных за питание, осуществляется систематический контроль, о чём свидетельствуют их подписи в бракеражном журнале. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник. Бракеражный журнал заполняется по форме, бракераж готовых блюд осуществляется в полном составе, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно.

6. Удельный вес несъеденного завтрака равен 8,3 %.

7. Школьная столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников пищеблока.

По результатам проведения комиссионной проверки комиссия пришла к следующим выводам:

1. Считать соблюдение санитарных норм и правил при организации питания, обеспечении обучающихся безопасным качественным питанием в школьной столовой (в том числе профилактика кишечных инфекций) на удовлетворительном уровне.

2. А.А. Низамовой, заместителю директора, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

2. А.В. Розинкиной, заведующему производством школьной столовой, рекомендовать усилить контроль за соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов; за своевременной и качественной уборкой, дезинфекцией технологического оборудования, инвентаря, посуды с применением дезинфицирующих средств.

3. Т.Н. Недорубовой, фельдшеру школы, рекомендовать усилить контроль за:

- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;
- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;
- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;
- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;
- соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Д.Г.Ряхов

А.А. Низамова

Е.В. Мирашенкова

Т.Н.Недорубова

Представители родителей 2д класса



Ю.В. Каратеева

Е.В. Веприяк

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №32»



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СШ № 32»

Д.Г.Ряхов

2022г.

АКТ

**проведения комиссионной проверки по обеспечению безопасным и
качественным питанием обучающихся МБОУ «СШ 32»**

от 16.12.2022

Во исполнение приказа от 15.12.2022 г. «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасным питанием обучающихся» комиссия в составе:

А.А. Низамова – заместитель директора, член комиссии;

Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;

Т.Н. Недорубова – фельдшер школы, член комиссии;

Ш.М. Мусаева – представителя родительского комитета 4д класса, в присутствии А.В. Розинкина – заведующая производством школьной столовой, 16.12.2022 провели комиссионную проверку по вопросу обеспечения обучающихся безопасным и качественным питанием в школьной столовой в соответствии со следующим планом-заданием:

Направление внутреннего контроля	Вопросы внутреннего контроля	Методы
1. Соблюдение санитарных норм и правил по предотвращению заболеваемости и возникновения случаев заболеваемости инфекционных заболеваний, обеспечения безопасным качественным питанием в школьной столовой. 2. Удельный вес несъеденной пищи.	1. Соблюдение санитарных норм и правил в школе. 2. Обеспечение безопасного качественного питания. 3. Контроль удельного веса несъеденной пищи	1. Собеседование. 2. Визуальный осмотр.

Цель оперативной проверки: обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся школы.

Правовые основания проведения внеплановой оперативной проверки:

- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- приказа Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 14.01.2010 №12 «Об исключении случаев бесконтрольной деятельности в части организации детского питания в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры;
- План работы МБОУ «СШ №32» на 2022-2023 учебный год.

В ходе комиссионной проверки комиссией установлено:

1. В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. В обеденном зале размещен уголок, с утверждённым директором школы циклическим меню.

2. Блюда, предоставленные обучающимся, соответствуют блюдам в меню на стенде.

3. Состояние мебели в школьной столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки), имеется маркировка на разделочном инвентаре, оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям санитарных норм.

4. Отбор суточных проб ведется в полном объеме, не допускается повторяемость одних и тех же блюд в один и тот же день или последующих два дня.

5. Со стороны лиц, ответственных за питание, осуществляется систематический контроль, о чём свидетельствуют их подписи в бракеражном журнале. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник. Бракеражный журнал заполняется по форме, бракераж готовых блюд осуществляется в полном составе, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно.

6. Удельный вес несъеденного завтрака равен 7 %.

7. Школьная столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников пищеблока.

По результатам проведения комиссионной проверки комиссия пришла к следующим выводам:

1. Считать соблюдение санитарных норм и правил при организации питания, обеспечении обучающихся безопасным качественным питанием в школьной столовой (в том числе профилактика кишечных инфекций) на удовлетворительном уровне.


2. А.А. Низамовой, заместителю директора, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

2. А.В. Розинкиной, заведующей производством школьной столовой, рекомендовать усилить контроль за соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов; за своевременной и качественной уборкой, дезинфекцией технологического оборудования, инвентаря, посуды с применением дезинфицирующих средств.

3. Т.Н. Недорубовой, фельдшеру школы, рекомендовать усилить контроль за:

- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;
- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;
- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;
- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;
- соблюдением обучающимися правил личной гигиены.


Председатель комиссии:


Д.Г.Ряхов

Члены комиссии:


А.А. Низамова

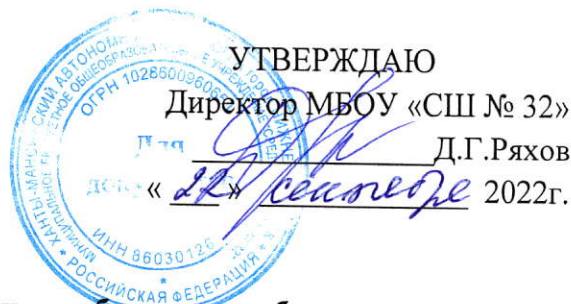

Е.В. Мирашенкова


Т.Н.Недорубова

Представители родителей 4д класса:


И.М.Мусаева

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №32»



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СШ № 32»
Д.Г.Ряхов
« 22 » сентября 2022г.

АКТ
проведения комиссионной проверки по обеспечению безопасным и
качественным питанием обучающихся МБОУ «СШ 32»

от 22.09.2022

Во исполнение приказа от 20.04.2022 г. «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасным питанием обучающихся» комиссия в составе:

- А.А. Низамова – заместитель директора, член комиссии;
Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;
Т.Н. Недорубова – фельдшер школы, член комиссии;

О.В. Жданова, О.М. Керимова – представителей родительского комитета 5а класса, в присутствии О.В. Долганюк, заведующей производством школьной столовой,

22.09.2022 провели комиссионную проверку по вопросу обеспечения обучающихся безопасным и качественным питанием в школьной столовой в соответствии со следующим планом-заданием:

Направление внутреннего контроля	Вопросы внутреннего контроля	Методы
1. Соблюдение санитарных норм и правил по предотвращению заболеваемости и возникновения случаев заболеваемости инфекционных заболеваний, обеспечения безопасным качественным питанием в школьной столовой. 2. Удельный вес несъеденной пищи.	1. Соблюдение санитарных норм и правил в школе. 2. Обеспечение безопасного качественного питания. 3. Контроль удельного веса несъеденной пищи	1. Собеседование. 2. Визуальный осмотр.

Цель оперативной проверки: обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся школы.

Правовые основания проведения внеплановой оперативной проверки:

- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- приказа Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 14.01.2010 №12 «Об исключении случаев бесконтрольной деятельности в части организации детского питания в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры;
- План работы МБОУ «СШ №32» на 2022-2023 учебный год.

В ходе комиссионной проверки комиссией установлено:

1. В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. В обеденном зале размещен уголок, с утверждённым директором школы циклическим меню.
2. Блюда, предоставленные обучающимся, соответствуют блюдам в меню на стенде.

3. Состояние мебели в школьной столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки), имеется маркировка на разделочном инвентаре, оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям санитарных норм.

4. Отбор суточных проб ведется в полном объеме, не допускается повторяемость одних и тех же блюд в один и тот же день или последующих два дня.

5. Со стороны лиц, ответственных за питание, осуществляется систематический контроль, о чём свидетельствуют их подписи в бракеражном журнале. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник. Бракеражный журнал заполняется по форме, бракераж готовых блюд осуществляется в полном составе, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно.

6. Удельный вес несъеденного завтрака равен 7,7 %.

7. Школьная столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников пищеблока.

По результатам проведения комиссионной проверки комиссия пришла к следующим выводам:

1. Считать соблюдение санитарных норм и правил при организации питания, обеспечении обучающихся безопасным качественным питанием в школьной столовой (в том числе профилактика кишечных инфекций) на удовлетворительном уровне.

2. А.А. Низамовой, заместителю директора, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

2. О.В. Долганюк, заведующей производством школьной столовой, рекомендовать усилить контроль за соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов; за своевременной и качественной уборкой, дезинфекцией технологического оборудования, инвентаря, посуды с применением дезинфицирующих средств.

3. Т.Н. Недорубовой, фельдшеру школы, рекомендовать усилить контроль за:

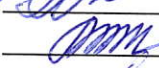
- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;
- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;
- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;
- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;
- соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

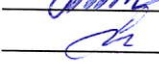
Председатель комиссии:

 Д.Г.Ряхов

Члены комиссии:

 А.А. Низамова

 Е.В. Мирашенкова

 Т.Н. Недорубова

Представители родителей 5а класса:

 О.В. Жданова

О.И. Керимова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №32»



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СШ № 32»

документ от Д.Г.Ряхов

« 16 » сентября 2022г.

АКТ

проведения комиссионной проверки по обеспечению безопасным и качественным питанием обучающихся МБОУ «СШ 32»

от 16.09.2022

Во исполнение приказа от 20.04.2022 г. «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасным питанием обучающихся» комиссия в составе:

А.А. Низамова – заместитель директора, член комиссии;

Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;

Т.Н. Недорубова – фельдшер школы, член комиссии;

Т.Н.Сергачева, О.Ю. Мелкумян, М.А. Мустаева – представителей родительского комитета 1в класса, в присутствии О.В. Долганюк, заведующей производством школьной столовой,

16.09.2022 провели комиссионную проверку по вопросу обеспечения обучающихся безопасным и качественным питанием в школьной столовой в соответствии со следующим планом-заданием:

Направление внутреннего контроля	Вопросы внутреннего контроля	Методы
1. Соблюдение санитарных норм и правил по предотвращению заболеваемости и возникновения случаев заболеваемости инфекционных заболеваний, обеспечения безопасным качественным питанием в школьной столовой. 2. Удельный вес несъеденной пищи.	1. Соблюдение санитарных норм и правил в школе. 2. Обеспечение безопасного качественного питания. 3. Контроль удельного веса несъеденной пищи	1. Собеседование. 2. Визуальный осмотр.

Цель оперативной проверки: обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся школы.

Правовые основания проведения внеплановой оперативной проверки:

- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- приказа Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 14.01.2010 №12 «Об исключении случаев бесконтрольной деятельности в части организации детского питания в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры;
- План работы МБОУ «СШ №32» на 2022-2023 учебный год.

В ходе комиссионной проверки комиссией установлено:

1. В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. В обеденном зале размещен уголок, с утверждённым директором школы цикличным меню.

2. Блюда, предоставленные обучающимся, соответствуют блюдам в меню на стенде.

3. Состояние мебели в школьной столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки), имеется маркировка на разделочном инвентаре, оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям санитарных норм.

4. Отбор суточных проб ведется в полном объеме, не допускается повторяемость одних и тех же блюд в один и тот же день или последующих два дня.

5. Со стороны лиц, ответственных за питание, осуществляется систематический контроль, о чём свидетельствуют их подписи в бракеражном журнале. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник. Бракеражный журнал заполняется по форме, бракераж готовых блюд осуществляется в полном составе, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно.

6. Удельный вес несъеденного завтрака равен 7,9 %.

7. Школьная столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников пищеблока.

По результатам проведения комиссионной проверки комиссия пришла к следующим выводам:

1. Считать соблюдение санитарных норм и правил при организации питания, обеспечении обучающихся безопасным качественным питанием в школьной столовой (в том числе профилактика кишечных инфекций) на удовлетворительном уровне.

2. А.А. Низамовой, заместителю директора, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

2. О.В. Долганюк, заведующей производством школьной столовой, рекомендовать усилить контроль за соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов; за своевременной и качественной уборкой, дезинфекцией технологического оборудования, инвентаря, посуды с применением дезинфицирующих средств.

3. Т.Н. Недорубовой, фельдшеру школы, рекомендовать усилить контроль за:

- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;
- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;
- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;
- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;
- соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

Председатель комиссии:




Д.Г.Ряхов

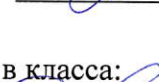
Члены комиссии:



А.А. Низамова



Е.В. Мирашенкова



Т.Н.Недорубова

Представители родителей 1в класса:



Т.Н.Сергачева

О.Ю. Мелкумян

М.А. Мустаева

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №32»



АКТ
проведения комиссионной проверки по обеспечению безопасным и
качественным питанием обучающихся МБОУ «СШ 32»

от 08.09.2022

Во исполнение приказа от 20.04.2022 г. «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасным питанием обучающихся» комиссия в составе:

А.А. Низамова – заместитель директора, член комиссии;
Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;
Т.Н. Недорубова – фельдшер школы, член комиссии;

С.К.Губайдуллина, Е.В. Соломеина, Д.Г. Гаврилова – представителей родительского комитета 16 класса, в присутствии О.В. Долганюк, заведующей производством школьной столовой,

08.09.2022 провели комиссионную проверку по вопросу обеспечения обучающихся безопасным и качественным питанием в школьной столовой в соответствии со следующим планом-заданием:

Направление внутреннего контроля	Вопросы внутреннего контроля	Методы
1. Соблюдение санитарных норм и правил по предотвращению заболеваемости и возникновения случаев заболеваемости инфекционных заболеваний, обеспечения безопасным качественным питанием в школьной столовой. 2. Удельный вес несъеденной пищи.	1. Соблюдение санитарных норм и правил в школе. 2. Обеспечение безопасного качественного питания. 3. Контроль удельного веса несъеденной пищи	1. Собеседование. 2. Визуальный осмотр.

Цель оперативной проверки: обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся школы.

Правовые основания проведения внеплановой оперативной проверки:

- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- приказа Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 14.01.2010 №12 «Об исключении случаев бесконтрольной деятельности в части организации детского питания в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры;
- План работы МБОУ «СШ №32» на 2022-2023 учебный год.

В ходе комиссионной проверки комиссией установлено:

1. В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. В обеденном зале размещен уголок, с утверждённым директором школы циклическим меню.

2. Блюда, предоставленные обучающимся, соответствуют блюдам в меню на стенде.

3. Состояние мебели в школьной столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки), имеется маркировка на разделочном инвентаре, оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям санитарных норм.

4. Отбор суточных проб ведется в полном объеме, не допускается повторяемость одних и тех же блюд в один и тот же день или последующих два дня.

5. Со стороны лиц, ответственных за питание, осуществляется систематический контроль, о чём свидетельствуют их подписи в бракеражном журнале. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник. Бракеражный журнал заполняется по форме, бракераж готовых блюд осуществляется в полном составе, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно.

6. Удельный вес несъеденного завтрака равен 6 %.

7. Школьная столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников пищеблока.

По результатам проведения комиссионной проверки комиссия пришла к следующим выводам:

1. Считать соблюдение санитарных норм и правил при организации питания, обеспечении обучающихся безопасным качественным питанием в школьной столовой (в том числе профилактика кишечных инфекций) на удовлетворительном уровне.

2. А.А. Низамовой, заместителю директора, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

2. О.В. Долганюк, заведующей производством школьной столовой, рекомендовать усилить контроль за соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов; за своевременной и качественной уборкой, дезинфекцией технологического оборудования, инвентаря, посуды с применением дезинфицирующих средств.

3. Т.Н. Недорубовой, фельдшеру школы, рекомендовать усилить контроль за:

- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;

- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;

- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;

- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;

- соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

Председатель комиссии:



Д.Г.Ряхов

Члены комиссии:



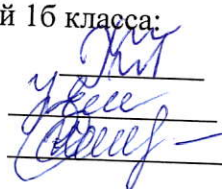
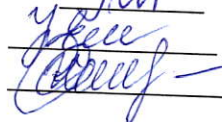
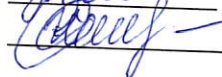


А.А. Низамова

Е.В. Миращенкова

Т.Н. Недорубова

Представители родителей 16 класса:

С.К. Губайдуллина

Е.В. Соломеина

Д.Г. Гаврилова